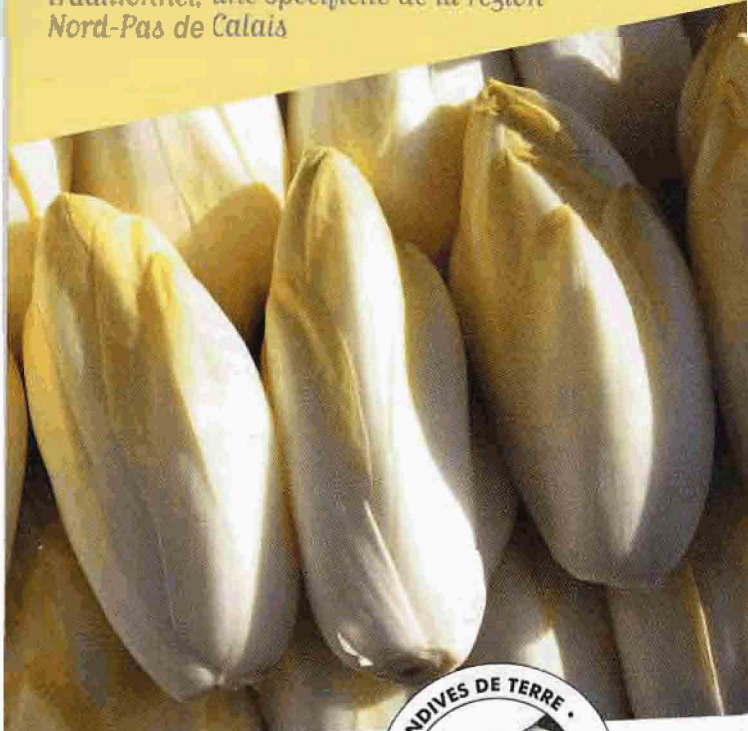


L'endive de pleine terre

Un "Chicon" encore produit selon un savoir-faire
traditionnel, une spécificité de la région
Nord-Pas de Calais



- Bien croquante • Savoureuse
- Bonne tenue à la cuisson
- Se conserve plus longtemps



Espaces
naturels
régionaux
Nord-Pas de Calais



Parc
naturel
régional
des Caps et
Marais d'Opale



Parc
naturel
régional
Scarpe - Escaut

La chicorée est cultivée en plein champ. Les racines sont **récoltées** de septembre à octobre. Les feuilles sont coupées et on ne garde que les racines. Ce sont elles qui vont servir à donner l'endive.



Ces racines sont **conservées** en chambre froide pour étaler la période de production.

Chaque racine est placée une à une à la main dans ce qu'on appelle une **couche** (fosse rectangulaire creusée dans la terre). C'est un travail qui reste très manuel.

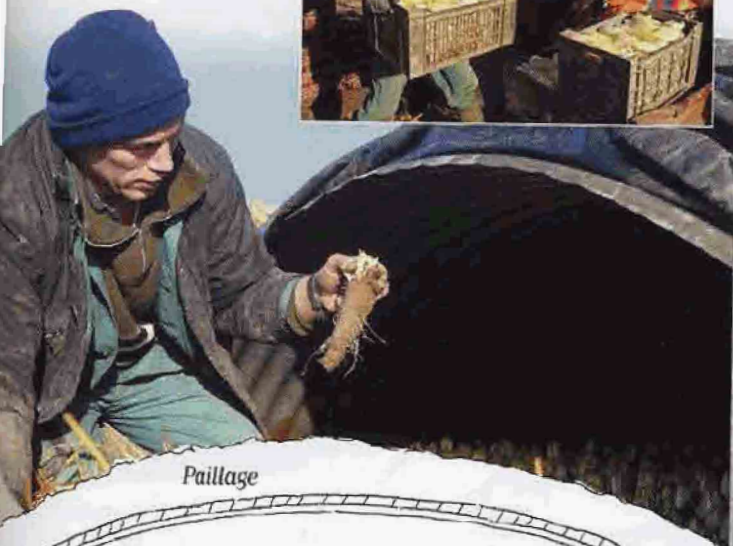


Ensuite, cette couche va être recouverte d'une tôle et de **paille** car les endives ont besoin de chaleur, d'obscurité et d'humidité pour se former. On appelle cette période le **forçage**, s'est le stade indispensable pour que la racine donne l'endive.



'endive est un légume d'hiver, produit en deux temps :

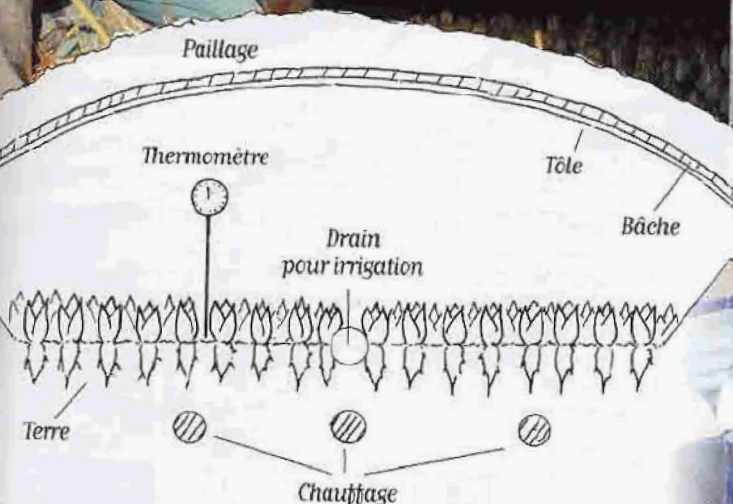
On récolte une racine de chicorée cultivée au champ (1^{er} temps). Celle-ci placée à l'obscurité et à la chaleur va former de nouvelles feuilles blanches, jaunâtres qui constituent l'endive (2^{ème} temps).



3 à 4 semaines plus tard, les endives sont cassées à la main une par une. Chaque endive est prise individuellement pour être séparée de sa racine ; c'est ce qui est appelé le cassage.



Puis elles sont soigneusement épluchées. Les opérations se font encore une fois à la main et les producteurs y apportent le plus grand soin. Elles sont enfin triées et conditionnées.



Le forçage d'endives de pleine terre



Un peu d'histoire...

L'endive a été découverte en 1850 par le jardinier chef du jardin botanique de Bruxelles. Introduite en France en 1873 par Henri de Vilmorin, ce n'est qu'à la fin de la première guerre mondiale qu'elle apparaît dans le Pévèle. Mais sa culture ne s'est réellement développée qu'à partir des années 1950 gagnant la plaine de la Lys, le Marais audomarois et le Cambrésis. Les endives sont alors forcées **en pleine terre et recouvertes de toiles et de paille** (forçage appelé aujourd'hui en **couche** ou **traditionnel**).

Dans les années 70, l'apparition des premières salles de forçage entraîne une véritable révolution **technique**. L'endive n'est plus seulement forcée **en couche comme autrefois** mais elle peut être forcée en bacs superposés **en atmosphère contrôlée**. Une **solution** d'eau et d'éléments nutritifs circule dans ces bacs.

Aujourd'hui, la majorité de l'endive est produite de cette manière. L'endive de pleine terre ne représente plus que 5 % des surfaces cultivées. Cependant ces producteurs ainsi que certains consommateurs restent fidèles à l'endive de pleine terre.



Il reste une dizaine de producteurs d'endives de terre sur le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale et également une quinzaine sur celui de Scarpe-Escaut. Certains d'entre eux sont actuellement engagés dans une démarche pour **obtenir une marque Parc**. Pour cela, ils s'engagent à respecter un cahier des charges dans le respect de l'environnement.

Localisation des principales zones de production d'endives dans les parcs naturels régionaux du Nord - Pas de Calais

